

**COMUNE DI BAGNO A RIPOLI****CARATTERISTICHE TECNICO MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE  
ALIMENTARI****Indice generale**

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI.....	1
a) CEREALI E DERIVATI .....	3
Pane comune – panini ecc.....	3
Pane integrale.....	4
Pane grattugiato.....	4
Farina bianca tipo 00 .....	4
Schiacciata all’olio e basi per pizza.....	5
Pasta di semola di grano duro.....	5
Paste secche all’uovo: pasta corta all’uovo, tagliatelle o lasagne.....	5
Riso R.I.B.E Parboiled.....	5
Orzo perlato.....	6
Farro decorticato.....	6
b) PROSCIUTTO CRUDO DI “PARMA” DOP.....	6
Prosciutto crudo di “Parma” DOP.....	6
c) PESCE SURGELATO E VERDURE SURGELATE.....	6
1) PESCE SURGELATO - caratteristiche.....	6
2) VERDURE SURGELATE – caratteristiche .....	7
d) FRUTTA E VERDURA FRESCA – LEGUMI SECCHI.....	8
Caratteristiche generali per tutta la frutta fresca, la verdura fresca e i legumi secchi.....	8
Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli.....	8
CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCI.....	9
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCI.....	10
Legumi .....	10
Ceci – Fagioli cannellini secchi – Lenticchie.....	10
e) CARNI BOVINE E SUINE FRESCHE SOTTOVUOTO.....	11
CARNI FRESCHE.....	11
CARNE BOVINA FRESCA:.....	12
SUINO MAGRONE FRESCO.....	12
f) POLLAME E UOVA.....	13
PRODOTTI AVICOLI.....	13
UOVA.....	14
g) LATTE E LATTICINI.....	14
Latte intero e parzialmente scremato.....	14
Yogurt biologico.....	14
FORMAGGI.....	14
Parmigiano Reggiano D.O.P.....	15
Mozzarelle biologiche.....	15
Formaggi freschi.....	15
Crescenza biologica.....	16
Emmenthal e Bavarese o altri "tipo Svizzero".....	16
Ricotta.....	16
Pecorino italico.....	16
Taleggio.....	16
Asiago .....	16
Provola.....	17
h) BURRO E OLIO.....	17
Burro di centrifuga.....	17
OLII.....	18
Olio extra vergine di oliva .....	18
Olio di semi di Girasole.....	18

i) AROMI ED ALTRO .....	18
Zucchero semolato.....	18
Pepe nero.....	19
Sale.....	19
Origano.....	19
Noce moscata.....	19
Zafferano.....	19
Peperoncino rosso .....	19
Capperi sotto sale e capperi sottaceto.....	19
Aceto bianco e rosso e aceto di mele.....	20
Erba cipollina.....	20
Maggiorana.....	20
Timo.....	20
Menta.....	20
l) POMODORI PELATI IN SCATOLA.....	20
Pomodori pelati a pezzetti.....	21
m) BEVANDE.....	21
Vino bianco e rosso.....	21
Acqua minerale.....	22

## **a) CEREALI E DERIVATI**

Tutti gli alimenti della sezione a) CEREALI E DERIVATI devono provenire da agricoltura biologica. Le norme di produzione ed etichettatura sono definite da leggi e regolamenti CEE e leggi nazionali e regionali.

### **Pane comune – panini ecc.**

Pane comune prodotto con farina di grano tenero per panificazione "0" o "00" seguendo le modalità di preparazione previste dall'art. 14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19, della Legge 4 luglio 1967, n° 580. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge (art. 7 della Legge n°580/1967) e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

- Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dall'art. 16 della Legge n° 580/1967,
- il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato,
- la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; non è consentito l'impiego di additivi, né prima, né durante la panificazione.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 Marzo 1973 e successive modificazioni apportate dal D.M. 25 giugno 1981 e dal D.M. 26 aprile 1993 n. 220;
- in recipienti lavabili muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n° 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 della Legge n° 580/1967 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida di colore paglierino chiaro a porosità regolare, ma non collosa,
- alla rottura con le mani (o a taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- la percentuale di glutine deve essere del 13%, ma non deve essere inferiore al 12%;
- non deve essere alterato sofisticato o infestato da parassiti animali o vegetali;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Confezioni:

- pane casalingo tipo toscano da kg 1 tagliato a fette (incartato come previsto dalla normativa vigente) da distribuire alle scuole
- pane casalingo tipo toscano o pane integrale da kg 0,5 tagliato a fette (incartato come previsto dalla normativa vigente) da distribuire alle scuole (generalmente per nidi e scuole dell'infanzia o da utilizzare per preparazioni di primi piatti, esempio: crostoni al pomodoro, ecc.)
- frusta da crostini
- panini tipo banana incartati singolarmente da gr. 45/50 da distribuire alle scuole medie, o utilizzati per il pranzo a sacco,
- panini tipo zocchetto incartati singolarmente da gr. 55/60 da distribuire alle scuole medie

## **Pane integrale**

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge (art. 7 della Legge n°580/1967) e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca. Il prodotto deve provenire da agricoltura biologica. Le norme di produzione sono definite dai vari regolamenti CEE e leggi nazionali e regionali.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dall'art. 16 della Legge n°580/1967.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 Marzo 1973 e successive modificazioni apportate dal D.M. 25 giugno 1981 e dal D.M.26 aprile 1993 n. 220;
- in recipienti lavabili muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967, n° 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 della Legge n° 580/1967 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche.

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa,
- alla rottura con le mani (o a taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- non deve essere alterato sofisticato o infestato da parassiti animali o vegetali;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Confezioni:

- pane integrale da kg 0,5 tagliato a fette da distribuire giornalmente alle scuole ( n. 4 porzioni ogni sezione di materna e elementare)
- panini tipo integrale incartati singolarmente da circa gr 60

## **Pane grattugiato**

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, crackers, galletta o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della Legge 4 luglio 1967, n° 580. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

## **Farina bianca tipo 00**

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dall'art. 7 della Legge n° 580/1967.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (Legge n° 580/1967 e successive modificazioni).

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

### **Schiacciata all'olio e basi per pizza**

Prodotti freschi con un massimo di conservazione di 24 ore.

Schiacciata all'olio: farina di grano tenero 00, lievito di birra, farina di cereali maltati, olio di extravergine di oliva, sale alimentare.

Basi per pizza: farina di grano tenero tipo 00, lievito di birra, sale alimentare.

### **Pasta di semola di grano duro**

Le paste di semola sono prodotte con grano duro coltivato in Italia. Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate negli artt. 28 e 29 della Legge n. 580/1967 così come modificati dalla Legge 8 giugno 1971, n. 440.

Le caratteristiche organolettiche sono le seguenti: aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione delle dita con frattura traslucida e vitrea all'atto della rottura, buona resistenza alla cottura, dopo la quale dovrà presentarsi integra ed al "dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo.

La pasta non deve presentare difetti tipo presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, odore e sapore sgradevole, colore diverso dal giallognolo, spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Il prodotto deve risultare privo di agenti chimici (art. 34 legge n. 580/1967 e legge 30 Aprile 1962 n. 283).

La pasta dovrà essere fornita in una vasta gamma di forme per garantire un'alternanza quotidiana.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti richieste:

- tempo di cottura:
- resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire pulite, intatte, sigillate ed etichettate ai sensi di Legge.

### **Paste secche all'uovo: pasta corta all'uovo, tagliatelle o lasagne**

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg. di semola, come citato nell'art. 31 della Legge n° 580/1967 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge n° 580/1967e; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate: inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/1992.

La pasta dovrà essere fornita in una vasta gamma di forme per garantire un'alternanza quotidiana.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti richieste:

- tempo di cottura:
- resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire pulite, intatte, sigillate ed etichettate ai sensi di Legge.

### **Riso RI.BE Parboiled**

Il riso deve essere di origine italiana.

Deve rispondere ai requisiti della Legge 18 marzo 1958, n. 325 e della Legge 5 giugno 1962, n. 586. Non deve essere trattato con sostanze non consentite (art.3 Legge 5 giugno 1962 n.586).

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Il prodotto deve provenire da agricoltura biologica. Le norme di produzione sono definite dai vari regolamenti CEE e leggi nazionali e regionali. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Nel riso deve essere presente un'umidità media del 14%

Il riso deve essere confezionato in imballi intatti e sigillati recanti la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Sull' apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati con carattere chiaramente leggibili e di formato non inferiore ad un centimetro di altezza:

- gruppo di appartenenza
- la varietà
- I grani di riso devono essere interi.

### **Orzo perlato**

L'orzo deve essere di origine italiana.

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Deve rispondere ai requisiti della Legge n. 580/1967 sulla lavorazione e commercio di cereali, sfarinati e paste alimentari. Il prodotto deve provenire da agricoltura biologica. Le norme di produzione sono definite dai vari regolamenti CEE e leggi nazionali e regionali.

### **Farro decorticato**

Il farro deve essere di origine italiana.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti della Legge n. 580/1967 sulla lavorazione e commercio di cereali, sfarinati e paste alimentari.

## **b) PROSCIUTTO CRUDO DI "PARMA" DOP**

### **Prosciutto crudo di "Parma" DOP**

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 13 febbraio 1990, n° 26 e dal D.M. 15 febbraio 1993, n°253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Il Riconoscimento è il Reg. CE n. 1107/96 e il Consorzio di tutela è il "Consorzio del Prosciutto crudo di Parma". Il prosciutto sarà ottenuto da cosce fresche di suini nazionali; deve essere di colore rosa o rossa al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parte grasse.

La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi .

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60%.

Il prosciutto dovrà riportare l'inconfondibile corona che contraddistingue il Prosciutto di Parma DOP che dovrà essere visibile anche se fornito come prodotto disossato in confezione sottovuoto,

I prosciutti non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. il prodotto oggetto della fornitura proverrà da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

## **c) PESCE SURGELATO E VERDURE SURGELATE**

### **1) PESCE SURGELATO - caratteristiche**

Filetti di platessa, merluzzo, palombo, nasello, halibut, scorfano.

Provverranno da stabilimenti autorizzati ai sensi di Legge.

I prodotti ittici surgelati si presenteranno all'arrivo allo stato surgelato e non avranno subito danneggiamenti per sbalzi di temperatura. I prodotti surgelati saranno conformi al D.Lgs 110/92.

Le confezioni saranno quelle originali. Ogni confezione riporterà l'etichettatura ai sensi D.Lgs. 109/92.

I mezzi utilizzati per il trasporto saranno idonei per quanto previsto dal D.M. 25.09.95 n° 493 e dal DLgs 110/92.

- I prodotti surgelati possederanno i requisiti di cui al D.L. 110/1992, conformi alla Legge 32/1968 e D.M. 15/06/1971;
  - il prodotto non sarà sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici, e non avrà subito fenomeni di scongelamento;
  - il prodotto non presenterà glassatura superiore al 20% del peso totale lordo per i filetti di platessa e non superiore al 12% del peso totale lordo per i filetti di merluzzo. I campioni di pesce surgelato saranno confezionati da un minimo di gr. 250 ad un massimo di gr. 500;
  - il prodotto sarà conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
  - per tutti i prodotti surgelati sarà assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento. In particolare i prodotti surgelati saranno contenuti in confezioni chiuse, in modo che sia garantita l'autenticità del prodotto e fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione, senza che le confezioni risultino alterate e tali da soddisfare le condizioni previste dal citato D.L. 110/1992;
  - le singole confezioni avranno caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
    - proteggere le qualità organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
    - proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedirne la disidratazione;
    - il prodotto sarà esente da alterazioni, sia relative al prodotto all'origine, che relative alla conservazione. Sarà di prima scelta, selezionato, se occorre, in modo uniforme, nella pezzatura;
    - saranno prodotti e consegnati in confezioni originali chiuse, in conformità con le normative vigenti;
    - l'etichettatura riportata nella confezione originaria sarà conforme alle normative vigenti;
    - sarà mantenuta la catena del freddo (-18°C) anche durante il trasporto;
    - dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni;
- Il pesce sarà selezionato in base a principi di etica e sostenibilità delle risorse (slow fish). Verrà data preferenza a prodotti provenienti da zone di pesca del mediterraneo o dell'oceano atlantico.

## **2) VERDURE SURGELATE – caratteristiche**

Le verdure surgelate devono essere di provenienza italiana.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. 27 gennaio 1992, n°110 e successive modifiche).

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27 gennaio 1992, n°110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18°C.; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Le confezioni devono essere integre, possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n°110 e successive modifiche e preparate con materiale idoneo per proteggere il prodotto.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/1992 e dal D.Lgs. n. 110/1992.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Saranno usate solo se non disponibili quelle fresche.

Tipologie di verdure:

- fagiolini fini interi;
- pisellini fini (dolci);
- minestrone (vegetali misti);
- cavolfiore (rosette);
- spinaci (foglia);
- bietole coste (erbette);

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

#### **d) FRUTTA E VERDURA FRESCA – LEGUMI SECCHI**

##### **Caratteristiche generali per tutta la frutta fresca, la verdura fresca e i legumi secchi**

Tutta la frutta fresca, la verdura fresca e i legumi secchi devono provenire da agricoltura biologica. Le norme di produzione sono definite dai regolamenti CEE 2092/91 e Regolamento CEE 2092/91.

Tutte le qualità di frutta e verdura da consegnare sarà quella classificata come di “**prima**” e cioè prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata. Tutte le derrate dovranno avere i requisiti minimi indicate dalle normative vigenti in materia.

##### **Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli**

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti di qualità “extra” l'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti a “tara merce” il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci, ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.



Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto
- b) prodotto, varietà e tipo
- c) qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista
- d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

Possono essere inoltre riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

## **CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCI**

### **Gennaio**

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

### **Febbraio**

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

### **Marzo**

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.

### **Aprile**

asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

### **Maggio**

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

### **Giugno**

asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

### **Luglio**

barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

### **Agosto**

barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

### **Settembre**

carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

### **Ottobre**

barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

## **Novembre**

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

## **Dicembre**

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

## **CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI**

### **Gennaio**

arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.

### **Febbraio**

arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini

### **Marzo**

arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

### **Aprile**

banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

### **Maggio**

fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne

### **Giugno**

albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine, mele

### **Luglio**

albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche

### **Agosto**

anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne

### **Settembre**

fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva

### **Ottobre**

cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere

### **Novembre**

arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi

### **Dicembre**

ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi.

## **LEGUMI**

### **Ceci – Fagioli cannellini secchi – Lenticchie**

I legumi devono essere di origine italiana.

*Caratteristiche minime*

I legumi secchi devono essere:

puliti;

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

## **e) CARNI BOVINE E SUINE FRESCHE SOTTOVUOTO**

**Tutte le carni utilizzate proverranno da animali nati, allevati, ingrassati e macellati in Italia**

### **CARNI FRESCHE**

1-La carne sarà né congelata, né scongelata, frollata, di chiara reazione acida, priva di qualsiasi reazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui la legge 3/2/1961 n.4, riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione

2-La carne avrà regolare certificato che attesti l'avvenuta visita ed avrà ben visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria.

3-La carne sarà di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presenterà grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura ed in giusta quantità

4-Le carni fresche conferite, saranno trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +7°C

5-Tutte le carni saranno consegnate "preconfezionate" nel rispetto del D.L. 109/1992 o "preincartate" (sottovuoto o in atmosfera protettiva) nel rispetto del D.L. 108/1992.

6-Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, saranno riportate direttamente sugli imballaggi primari o su un'etichetta inserita o apposta in modo inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- Stato fisico: fresco;
- Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: bovino adulto;
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro";
- Modalità di conservazione;
- Nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche;
- Data di confezionamento;
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

7- Le carni saranno prive di parti non edibili: aponeurosi, tendinee, fibrose, grasso superfluo;

8- La carne macinata non verrà fornita come tale, ma sarà macinata in loco nella stessa giornata d'utilizzo e verrà utilizzato solo muscolo bovino di quarto posteriore;

9- non saranno utilizzate preparazioni a base di carne già preconfezionata esistenti in commercio (ad esempio hamburger surgelati, cotolette surgelate, ecc...);

10- saranno respinte quelle confezioni sottovuoto di carne fresca nelle quali siano riscontrate:

- la perdita, anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro presenti alla consegna.
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito con sierosità rosso-bruna.

La fornitura dovrà avere caratteristiche tecniche specifiche (scelte sulla base delle ricette e delle esigenze dei menù del servizio refezione) costanti nel tempo.

### **CARNE BOVINA FRESCA:**

Le **carni di bovino** :

- proviene da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94. Il documento commerciale di accompagnamento riporta tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti;
- sono disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettano le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
- sono conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C.

Le **carni di bovino adulto** provengono da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:

- Categoria: "A" (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni), oppure "E" (carcasse di altri animali femmine);
- Conformazione: "U" (Ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante) o "R" (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);
- Copertura di grasso: "2" (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Le **carni di vitello** non hanno subito azione di sostanze estrogene; la carne è di un rosso pallido, tenera, a grana fina, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

Si precisa che:

- appartiene ad animali in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento ed allevati esclusivamente per la mattazione, che presentino profili posteriori della coscia convessi e mai diritti o concavi;
- i tagli sono: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, sodo di spalla, girello;
- per la carne da brodo saranno forniti i quarti anteriori di vitellone nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costoline, muscolo;
- per la fornitura in tagli della carne, la confezione sarà sottovuoto.

### **SUINO MAGRONE FRESCO**

Soddisfa le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presenta il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Proviene da stabilimenti riconosciuti e autorizzati ai sensi del D.Lgs. 286/94.

Presenta colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

È trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 327/1980, con temperature durante il trasporto tra – 1°C e +7°C.

Presenta caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

È in osso o in confezioni sottovuoto.

**Tagli anatomici previsti:**

- lombi disossati (filone) taglio "Bologna";
- il tessuto muscolare presenta tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina) senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazione patologica;

- i grassi presenti hanno colorito bianco e consistenza soda;
- sono respinti all'origine i tagli che presentano sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità;
- le carni di suino provengono da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE;
- i tagli presentano una percentuale di carne magra non inferiore al 50% (classi "E" ed "U" della classificazione CEE); la sezione del lombo è corrispondente esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, corrispondenti ai segmenti di costole; il taglio fondello (coscia) corrisponde alla massa muscolare che ha per base ossea il femore, la tibia, la rotula, il perone;
- il taglio spalla corrisponde alla massa muscolare che ha per base ossea l'omero, la scapola, il radio e l'ulna. Le carni suine fresche hanno una vita residua superiore al 50%.

## **f) POLLAME E UOVA**

### **PRODOTTI AVICOLI**

Le caratteristiche dei principali prodotti sono:

**Polli:** di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto (D.P.R. 495/97), freschi, di classe "A", in ottimo stato di conservazione. La carne è di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.

I polli sono di produzione nazionale ed etichettati ai sensi di Legge.

La merce è conservata e trasportata alla temperatura prevista di refrigerazione.

Non è consentito, in modo assoluto, il processo di congelazione.

**Petti di pollo, fuselli, cosce, sottocosse, fresche refrigerate:** soddisfano le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

Provengono da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE.

Sono conservate e trasportate a una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .

Appartengono alla Classe "A" secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Presentano caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Non hanno subito azione di sostanze estrogene.

Le carni sono completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato.

La fornitura dovrà prevedere :

- pollo intero completamente eviscerato, senza testa e zampe (busto di pollo - peso Kg 1,2 circa);
- coscia di pollo, con ossa o disossata (denominazione commerciale "fuso");
- sovracoscia di pollo;
- petti di pollo (denominazione commerciale "filetto/fesa").

Tutte le carni non dovranno aver subito azione di sostanze estrogene.

Le carni sono completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato.

**Fesa di tacchino fresca refrigerata:** maschio giovane, con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; peso circa 5 kg., completamente disossata e senza pelle. Il gozzo è stato asportato, costituita da solo muscolo pettorale.

Le carni sono di produzione nazionale ed etichettati ai sensi di Legge, sono prive di sostanze antibatteriche o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Soddisfa le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

Proviene da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE. Tutte le carni non dovranno aver subito azione di sostanze estrogene.

Sono conservate e trasportate a una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .

Le carcasse presentano la bollatura sanitaria.

La fornitura dovrà prevedere :

- fettina di petto di tacchino o trancio di fesa intero (fesa di tacchino maschio);
- tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere)

## **UOVA**

E' consentito l'utilizzo di MISTO D'UOVO E ROSSO PASTORIZZATO.

Il prodotto, realizzato con uova di provenienza nazionale, è conforme a quanto prescritto dal D.Lgs. 65/1993.

è stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti.

è stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli utilizzati per il trasporto del prodotto sono attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuativo.

La temperatura di conservazione del prodotto è compresa tra  $0^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .

Le confezioni saranno da litri 1, intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/1992.

## **g) LATTE E LATTICINI**

### **Latte intero e parzialmente scremato**

Proveniente da produzione conforme alla vigente normativa, con le caratteristiche previste dal D.P.R. 54/1997 (Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte).

Il latte è intero o parzialmente scremato a media conservazione UHT di provenienza da allevamenti italiani.

Il latte :

- rientra nei limiti di cariche microbiche previste dal D.P.R. 54/1997, se parzialmente scremato una percentuale di grasso dall'1 all'1,8%, se intero il 3,5%;
- riporta la data di scadenza;
- è contenuto in confezioni originali, rispondenti alla normativa vigente.

### **Yogurt biologico**

Fornito in confezioni da 125 gr., può essere:

- yogurt intero;
- yogurt magro;
- yogurt alla frutta (in tal caso deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto).

Lo yogurt è senza additivi alimentari e corrisponde ai requisiti previsti dal D.P.R. 54/1997.

I suddetti prodotti possiedono i requisiti previsti dalle norme vigenti, relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi aggiunti per lo yogurt alla frutta.

Le confezioni, in vasetti da gr. 125 cadauno, riportano tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dal D.Lgs.109/1992.

Il trasporto è effettuato da mezzi idonei ed è assicurato il mantenimento delle temperature da  $0^{\circ}$  a  $4^{\circ}\text{C}$ . ( D.P.R. n. 327, artt. 47 e 52).

## **FORMAGGI**

Condizioni generali:

- non presentano alterazioni esterne o interne;
- sono accompagnati da una dichiarazione riportante le informazioni relative al tipo di formaggio, nome del produttore e luogo di produzione, nome del venditore, elenco degli ingredienti (assenza di additivi di qualsiasi tipo), peso e riconoscimento CEE.
- il trasporto avviene con mezzi idonei e i prodotti freschi sono mantenuti a temperature tra 0°e 4°C.

### **Parmigiano Reggiano D.O.P.**

Il formaggio parmigiano reggiano dovrà essere PARMIGIANO REGGIANO, Si tratta di un prodotto a [Denominazione d'Origine Protetta](#) (D.O.P.), secondo la norma europea del Reg. CEE 2081/92 ed il riconoscimento del Reg. (CE) N. 1107/96. La produzione è regolamentata dal Disciplinare di produzione del Parmigiano-Reggiano. Il Parmigiano-Reggiano deve riportare sulla parte esterna della forma i contrassegni nella loro integrità atti a identificare e distinguere il prodotto.

Il formaggio parmigiano reggiano dovrà avere superficie esterna scura ed oleata senza rugosità, gibbosità, spaccature screpolature, né presentare colorazioni anormali, alla percussione deve avere un suono omogeneo, pasta color paglierino più o meno intenso, odore e sapore fragranti.

Il formaggio Parmigiano Reggiano dovrà inoltre essere fornito grattato in buste da 100 gr che verranno quotidianamente inviate dalla cucina alle scuole ,per aggiungere sui primi. Le buste da 100gr. grattato (1 ogni 10 utenti) riporteranno le etichette previste dalla legge in materia.

Il Parmigiano Reggiano verrà distribuito ai nidi due volte al mese come secondo piatto. Inoltre verrà fornito ad utenti sottoposti a dieta sanitaria.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti devono essere mantenuti a temperatura fra 0°C e 4°C (D.P.R.n° 327/1980, artt. 47 e 52).

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. n.109/1992 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità del prodotto.

Caratteristiche:

- grasso minimo 32% sulla sostanza secca;
- non presenta difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non presenta difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazione anomale o altro;
- non presenta difetti esterni tipo marcescente o altro;
- è stagionato almeno 18 mesi e riporta dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- è idoneo ad essere grattugiato;
- riporta sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano.

### **Mozzarelle biologiche**

Prodotte a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo contenuto 44% sulla sostanza secca.

Sono vendute in confezioni immerse in adatto liquido di governo.

Le confezioni portano dichiarazioni relative al peso netto.

Non presentano gusti anomali dovuti ad inacidimento o gusto amaro o altro. I singoli pezzi sono interi e compatti.

È dichiarata la data di confezionamento come da D.P.R. 327/1980.

### **Formaggi freschi**

Prodotti da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo contenuto 30% sulla sostanza secca.

Prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro.

Sono esenti da polifosfati aggiunti.

Non presentano sapore, odore e colore anomali.

Sono forniti in confezioni chiuse di materiale idoneo al trasporto di alimenti D.M. 21/03/1973

Riportano la data di confezionamento e la scadenza, come da D.P.R. 327/1980 e dal D.Lgs 109/1992.

### **Crescenza biologica**

Prodotta da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

La pasta è compatta e non eccessivamente molle:

- non presenta sapore, odore o colorazioni anomale, dovuti a fermentazione indesiderata od altre cause;

- è venduta in confezioni sigillate e idonee igienicamente.

### **Emmenthal e Bavarese o altri "tipo Svizzero"**

Prodotto da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

è dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

presenta internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna.

Non presenta odore o sapore anomalo.

### **Ricotta**

è prodotta in buone condizioni igieniche.

Non presenta sapore, odore o colorazione anomale.

è fornita in recipienti chiusi puliti e idonei al trasporto di alimenti.

Le confezioni riportano dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto:

- ricotta romana;

### **Pecorino italico**

- prodotto da puro latte vaccino fresco;

- con una percentuale di grasso minimo sulla sostanza secca pari al 50%;

- maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Non presenta difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

### **Taleggio**

Prodotto da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

- è maturo e riportar la dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;

- ha l'aspetto caratteristico del prodotto;

- non presenta difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o ad altre cause.

### **Asiago**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n°2033 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne ed esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. n.109/1992 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità del prodotto.



Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura fra 0°C e 4°C (DPR n° 327/1980, artt. 47 e 52).

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine (DPR 21 dicembre 1978);
- prodotto da puro latte vaccino;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il grasso minimo deve essere il 24% sulla S.S. per il tipo “Allevo” e il 44% sulla S.S. per il tipo “Pressato”;
- la maturazione deve essere di 20/40 giorni per il tipo “Pressato” e di circa 1/2 anno per il tipo “Allevo”;
- gli unici additivi alimentari e coloranti permessi nei formaggi sono elencati dal D.M. 27 febbraio 1996 n.209.

Per i formaggi con denominazione d'origine (D) commercializzati in parti preconfezionate deve risultare sugli involucri che le contengono l'indicazione della denominazione di origine, seguendo il DPR 22 settembre 1981.

### **Provola**

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- gli unici additivi alimentari e coloranti permessi nei formaggi sono elencati dal D.M. 27 febbraio 1996 n.209;
- Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti devono essere mantenuti a temperatura fra 0°C e 4°C (D.P.R.n° 327/1980, artt. 47 e 52);
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

## **h) BURRO E OLIO**

### **Burro di centrifuga**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge 23 dicembre 1956, n. 1526, della Legge 13 maggio 1983, n. 202 e della Legge 19 febbraio 1992, n. 142.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto.

Esso deve essere fresco e sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza. Il prodotto dovrà essere di produzione nazionale.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative, in particolare riguardanti i requisiti igienici dei mezzi di trasporto (artt. 47 e 48 del DPR n° 327 del 26 marzo 1980) e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra + 1° e +6° C (art. 52 del DPR n° 327/1980, allegato C).

## **OLII**

### **Olio extra vergine di oliva**

Denominazione in vigore dal 1 gennaio 1991 (D.M. n. 509 - ottobre 1987).

Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere al sopraccitato D.M.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extravergine di oliva di gusto assolutamente perfetto, di provenienza nazionale, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,6 g/100g. Esso dovrà essere purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana .

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30 aprile 1962 e dal D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative sono contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982 (G.U. n°298 del 28 ottobre 1982) e nel successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n.108.

### **Olio di semi di Girasole**

L'olio di semi di girasole è l'olio estratto dai semi del [girasole](#) e deve provenire da prodotto nazionale. L'olio di girasole viene utilizzato esclusivamente per friggere circa due/tre volte all'interno del menù di quattro settimane. Una volta utilizzato (una frittura per ogni prodotto) dovrà essere eliminato nei modi previsti dalla normativa vigente. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30 aprile 1962 e dal D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative sono contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982 (G.U. n°298 del 28 ottobre 1982) e nel successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n.108.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 109.

## **i) AROMI ED ALTRO**

### **Zucchero semolato**

Il prodotto deve essere conforme alla Legge n° 139 del 31 marzo 1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg;

Le confezioni devono riportare (Legge 31 marzo 1980, n° 139):

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore,

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth-Test).

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal DPR n° 327/1980 e dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

### **Pepe nero**

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interni o altri corpi estranei. Deve presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata. (art. 9 della Legge n° 283 del 30 aprile 1962).

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal DPR n° 327/1980 e dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

### **Sale**

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Il sale da cucina deve possedere i requisiti previsti dal D.M. 1 agosto 1990 n°255

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal DPR n° 327/1980 e dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

### **Origano**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal DPR n° 327/1980 e dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

Confezioni da circa kg 1.

### **Noce moscata**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal DPR n° 327/1980 e dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

### **Zafferano**

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n°2217 del 12 novembre 1936.

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal DPR n° 327/1980 e dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

### **Peperoncino rosso**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal DPR n° 327/1980 e dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

Confezione:

- intero da circa kg 1.
- in polvere da circa kg 1

### **Capperi sotto sale e capperi sottaceto**

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. n. 109/1992:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione

- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

Il prodotto deve essere contenuto in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per confezione di peso tra gli 1 e i 5 kg (DPR n° 327 del 26 marzo 1980, art. 67).

I contenitori non devono presentare difetti, devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30 aprile 1962 e dal D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I frutti devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, non devono essere presenti infiorescenze.

### **Aceto bianco e rosso e aceto di mele**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del DPR 12 febbraio 1965, n. 162 (così come modificato dalla Legge n. 739/1970).

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome d'aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da Legge n°527/1982.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 0,5 e litri 0,25 come descritto dall'art.29 del DPR 12 febbraio 1965, n° 162 (vedi anche l'art. 11 del DPR 14 marzo 1968, n° 773).

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12 febbraio 1965, n°162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27 marzo 1986.

L'aceto rosso è ottenuto da vini rossi (art. 4 D.M. 27 marzo 1986).

### **Erba cipollina**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal DPR n° 327/1980 e dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

### **Maggiorana**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal DPR n° 327/1980 e dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

### **Timo**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal DPR n° 327/1980 e dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

### **Menta**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal DPR n° 327/1980 e dal D.Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

## **I) POMODORI PELATI IN SCATOLA**

### **Pomodori pelati a pezzetti**

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del DPR n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche .

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo. i pomodori devono essere prodotti nazionali.

Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30 aprile 1962 e dal D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel DPR n° 777 del 23 agosto 1982 (G.U. n°298 del 28 ottobre 1982) e nel successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n.108.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dall'art. 64 del DPR n°327/1980 e dal D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.

### **m) BEVANDE**

Il vino sia bianco che rosso viene utilizzato esclusivamente durante la cottura di alcuni alimenti.

#### **Vino bianco e rosso**

Il prodotto viene definito dal DPR 12 febbraio 1965, n°162.

All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino (9-10°C per i vini bianchi) il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986.

Deve essere ottenuto separando le bucce durante la fermentazione o in presenza di bucce provenienti da uve bianche.

Le confezioni devono essere integre e riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs n°109/92.

Nel servizio Refezione Scolastica viene abitualmente utilizzata acqua dell'acquedotto.

Eccezioni:

- l'acqua minerale viene richiesta esclusivamente qualora si verificano problemi con l'erogazione dell'acqua dall'acquedotto (interruzione, lavori sulle tubature ecc. e in questo caso il fornitore dovrà avere una scorta che dovrà portare immediatamente nella scuola coinvolta in questo disagio),
- l'acqua dovrà essere fornita anche alla scuola o nido che non abbia l'erogazione da parte dell'acquedotto pubblico (attualmente questa situazione si verifica nel nido domiciliare Filo d'erba),
- in situazione particolari di consumazione del pasto da parte di alcune classi o di una scuola che per motivi indipendenti dalla volontà (es: ristrutturazione della sala mensa) sono obbligati a pranzare in classe e pertanto si ritiene non opportuno utilizzare le brocche per l'acqua,
- nel caso di cestini per gite scolastiche o per soggiorni estivi.

L'acqua minerale dovrà essere distribuita nella misura di lt. 0,5 ad utente. In bottiglie da mezzo litro per ragazzi delle medie, cestini da viaggio o soggiorno estivo. In casi di particolare caldo la richiesta potrà salire anche a lt. 0,75 per utente.

**Acqua minerale**

Acqua minerale in confezione tetrabreak da litro per le scuole materne, elementari e nidi, e in confezioni da 0,5 litri per la scuola media, cestini da viaggio e soggiorni estivi.